

Pansamantalang Listahan sa Mabilisang Sanggunian sa Mga Bahay-Kainan



Magpaskil ng kopya ng listahan o checklist na ito sa inyong kiosko (food booth) at gamitin ito upang matiyak na kayo ay handa nang inspeksyunin sa takdang oras na tinukoy sa iyong aplikasyon sa permit. Ang pagkabigong isiyos ng mabuti ay maaaring magdulot ng pagtangga sa pahintulot na pangkalusugan (health permit) na mag-operate o limitahan ang uri ng mga pagkain na maaaring ihanda.

_____ Ang taong nangangasiwa ay dapat palaging naririyang sa kiosko habang ang kainan ay bukas.

_____ Lahat ng pagkain ay dapat nakuha mula sa mga aprubadong pinag-mumulan at inihanda sa kiosko sa araw ng pagdiriwang O sa lugar ng pinahintulatang bahan-kainan.

- **HUWAG ITATAGO O IIMBAK/IHANDA ANG PAGKAIN SA BAHAY.**
- Dapat ibigay ang mga resibo kapag hinihingi.

_____ Isang medaling puntahan (<10' ang layo) na himpilan ng hugasan ang kinakailangan sa bawat kiosko. Kasama dito ang isang nabibitbit na lababo o lalagyan ng mainit na tubig (90-110°F) na dispenser (minimum 5 gal na supply at dapat hindi hinahawakan), na naglalabas ng likidong sabon at mga portable paper towel, isang basurahan at sahuran ng nagamit nang tubig.

- HINDI dapat nadidikitan ng maruming kamay ang anumang mga inihanda ng pagkain (ready-to-eat food).
- Ang mga glove at mga hand sanitizer ay HINDI sapat na kapalit para sa paghuhugas ng kamay.
- Ugaliing maghugas ng kamay nang madalas!



_____ Mga pagkain sa tamang temperature. Isang na-calibrate na metal (iskala 0-220°F) o isang digital thermometer ay dapat nasa site upang tingnan madalas ang mga temperatura ng pagkain.

- Malamig na lalagyan = 41°F o mas malamig
- Mainit na lalagyan = 135°F o mas mainit.
- Tingnan ang tsart para sa mga temperatura sa pagluluto.
- Ang pagpapatunaw (thawing) ay maaaring gawin sa isang malamig na lugar (panatilihin ang pagkain sa o mas mababa sa 41°F) o bilang bahagi ng proseso ng pagluluto. **Kayo ay hindi pinahihintulutan na mag-iwan ng pagkain sa labas upang i-thaw.**



_____ Dapat ibinigay ang sanitizer bucket na may kasamang mga pamunas (para sa paglilinis ng mga nilalatagan ng pagkain) sa lahat ng oras. Ang mga test strip ay dapat palaging naririyang sa pagsusuri ng lakas ng sanitizer.

- Pangkula/Panlinis (bleach solution) = 50-100ppm.
- Quaternary ammonia "Quat" = 200ppm sa bawat rekomendasyon ng tagagawa.



_____ Iwasan ang kontaminasyon sa pagkain, mga kagamitan at mga pang-isahang gamit na mga item.

- Ilimbak o itago ang mga ito 6" malayo sa lupa.
- Magbigay ng proteksyon sa ibabaw kung angkop.
- Gumamit ng hiwalay na mga gamit para sa mga produktong hilaw mula sa hayop at mga produktong luto na/ready-to-eat.
- Palitan o hugasan-banlawan-linisan ang mga gamit tuwing apat (4) na oras.
- Ilimbak o itago ang mga inumin, mga personal na kagamitan at mga kemikal malayo mula sa pagkain at mga nilalatagan ng pagkain.
- Ilayo o huwag isama ang mga bata, mga hayop at mga may karamdamang manggagawa mula sa kiosko.
- Bawal ang kumain o manigarilyo sa lugar ng pagkain.

_____35-piye na kandila ang kinakailangan.

_____Itapon nang maayos ang mga basurang solido at mga matutubig sa naaayon.

- Ang mga maruruming tubig na pinaghugasan ay dapat itapon sa isang aprubadong tapunan o tangke.

_____Depende sa uri ng serbisyo ng pagkain, ang mga karatula ay maaaring kabilangan ng:

Ang mga karatula ay makikita sa <http://www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/handouts.php>.

- Naaangkop na mga karatulang babalang pangkalusugan para sa pag-inom habang nagdadalangtao ay dapat maayos na nakapaskil kung nagsisilbi ng alak.
- Ang isang pabatid sa mamimili ay dapat nakapaskil kung naghahain ng hilaw o hindi pa lutong mga produktong mula sa hayop.
- Isang karatula ng malinis na pinggan ay dapat nakapaskil sa mga buffet.

Mga temperatura sa pagluluto	minimum
Hamburger	155°F
Manok,Poultry	165°F
Pagkain-dagat, Isda	145°F
Buong mga karne	145°F

Para sa kumpletong seksyon ng mga regulasyon, tingnan sa Kabanata 15 – ‘Special Events & Temporary Food Establishments of the SNHD 2010Regulations Governing the Sanitation ofFoodEstablishments’.Kung mayroon kayong mga katanungan, tumawag sa (702) 759-1110.